

**PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE, SEM SOJA**

Ideal para dietas com restrição de glúten, lactose, caseína e soja

 30 minutos 45 minutos 28 fatia**INGREDIENTES**

- 1 xícara de chá de farinha de arroz (158 g)
- 1/2 xícara de polvilho azedo
- 1 colher de sopa cheia de açúcar mascavo (19 g)
- 1/2 xícara de chá de óleo, vegetal de canola ou girassol ou de azeite de oliva extravirgem.
- 3 unidades de ovo de galinha
- 1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)
- 1 xícara de chá de água potável
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

MÉTODO DE PREPARO

1º Coloque todos os ingredientes no liquidificador, começando pelos líquidos, bata e depois acrescente os sólidos. Bata bem! Untar uma forma com óleo de canola ou azeite de oliva extravirgem. Despeje toda a massa e asse em temperatura média de 180 graus por cerca de 30 minutos. O tempo pode variar de acordo com o tipo de forno, acompanhe.

2º OBS.: Rende de 1 a 2 pães ou cerca de 25 fatias de 25g cada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR FATIA (25 g)	% DDR
ENERGIA	268 kcal	67 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	23 g	6 g	2 %
PROTEÍNA	4 g	1 g	1 %
GORDURA	18 g	4 g	8 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	509 mg	127 mg	5 %